

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร

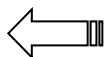
ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 2,336.45 + 163.55 (Vat7%) = 2,500 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคา 2,803.74 + 196.26 (Vat7%) = 3,000 บาท

• **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6** หรือ 2.ธนาคารทหารไทยเลขที่ **069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอน พร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail: seminar@fostat.org

◆ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ◆ **สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘**

ลงทะเบียนOnline



ส่งสลิป



“การจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร” (Pest Management in Food Industry)

วันที่ 20 มิถุนายน 2568 เวลา 09.00-16.30 น.
Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึก 1037 ปณ. 1037 ถนนพหลโยธิน กรุงเทพมหานคร 10903

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“การจัดการแมลงและสัตว์พาหะในอุตสาหกรรมอาหาร”

วิทยากร : รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์

ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหาร มักจะพบปัญหา เรื่องการกำจัดแมลง และสัตว์อื่น อยู่เป็นประจำ ทั้งกรณีที่กำลังจัดแมลง และสัตว์อื่นๆ ด้วยตนเอง หรือ เป็นการจ้างบริษัทกำจัดแมลงและสัตว์อื่น เข้ามารักษาสัตว์ที่อยู่ในโรงงานให้ แต่ถึงแม้ว่าจะมีการกำจัดมากสักเพียงใด แต่ไม่นานก็ยังคงจะพบมูลและซากแมลง และสัตว์อยู่อย่างประจำ ทั้งนี้สาเหตุหนึ่งมาจาก ส่วนใหญ่เน้นเรื่องการเฝ้าระวังการกำจัดอย่างเดียวเท่านั้น แต่ไม่ได้เน้นเรื่องการจัดการ และควบคุมไม่ให้แมลงและสัตว์พาหะ เข้ามารายในบริเวณอาคารผลิต

อีกหนึ่งเหตุผลที่ผู้ประกอบการหลายคนสงสัยเป็นจำนวนมากคือ ขั้นตอนและกระบวนการการกำจัดแมลง และสัตว์อื่นๆของบริษัทรับจ้างกำจัดนั้น มีคุณภาพมากน้อยเพียงใด ทำไมกระบวนการในการกำจัดอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง แต่ทำไมยังคงมีซากสัตว์ และมูลสัตว์อยู่อีก แท้จริงแล้วกระบวนการ คุณภาพ ความถี่ในการกำจัด และสารเคมีที่ใช้ในการกำจัดแมลงและสัตว์ มีประโยชน์จริงหรือไม่ และเข้าถึงการทำลายที่ต้นตอของแมลงและสัตว์หรือไม่ สมาคมฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้ขึ้นมา เพื่อให้ความรู้และข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

bit.ly/3sFhR6o

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

Email: seminar@fostat.org, training@fostat.org

โปรแกรมสัมมนา

- โครงสร้างโรงงาน / สถานที่ผลิตอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อการปนเปื้อนจากสัตว์และพาหะต่างๆสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ รวมถึงสถานที่ การจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการผลิต
- ความรู้ความเข้าใจของพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง ภายในโรงงานต่อการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ
- Integrate pest management program (IPM program) เทคนิคการป้องกัน กำจัด การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ ให้สอดคล้องตามระบบคุณภาพ ด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และการป้องกันควบคุมในระยะยาว
- การจัดทำเอกสาร โปรแกรมในการติดตามและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ ให้เป็นไปตามระบบคุณภาพ ด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

